





















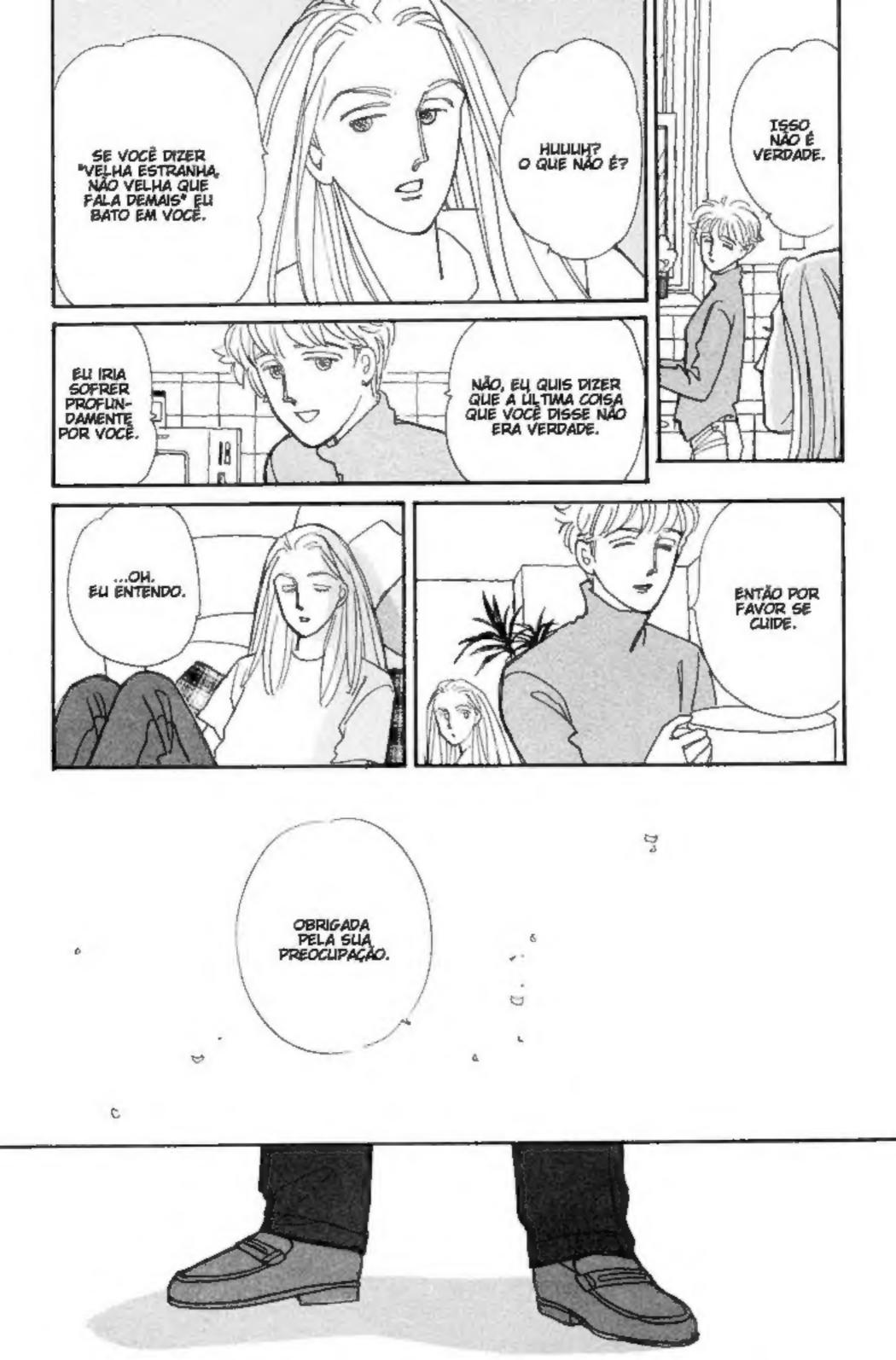


ESSA FOI A TERCEIRA
VEZ NO MÊS. VOCÊ
TALVEZ NÃO ESTEJA EM
CONDIÇÕES DE PARAR DE
BEBER, MAS VOCÊ
PRECISA SER CUIDADOSA
SOBRE 1660.

ARGH. NÃO
TÃO ALTO.
SUA VOZ ESTA
ESTOLIRANDO NA
MINHA CABEÇA



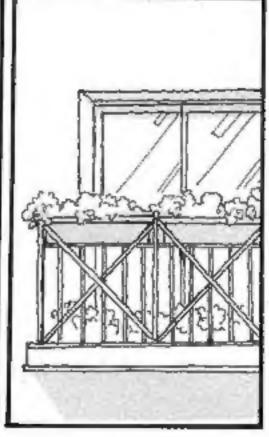


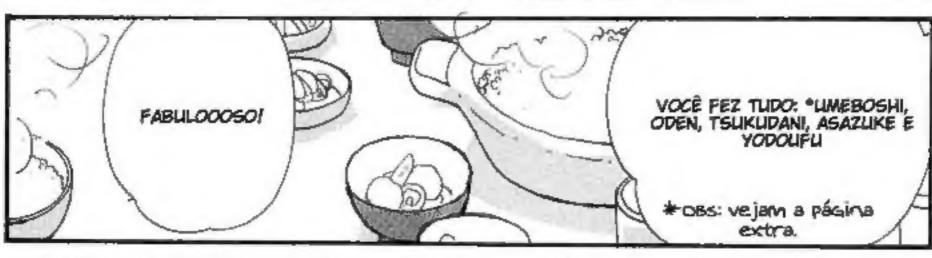


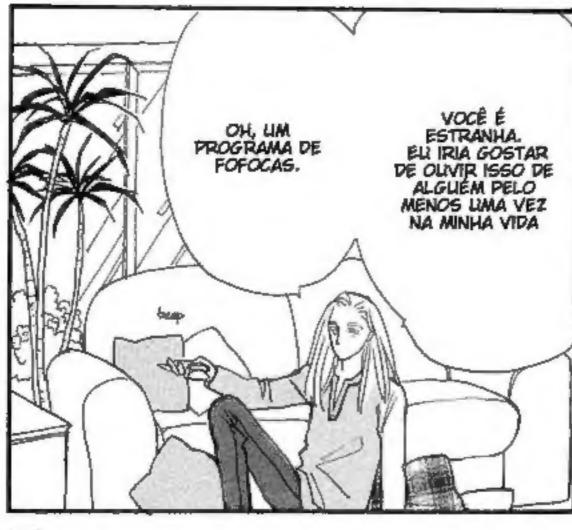








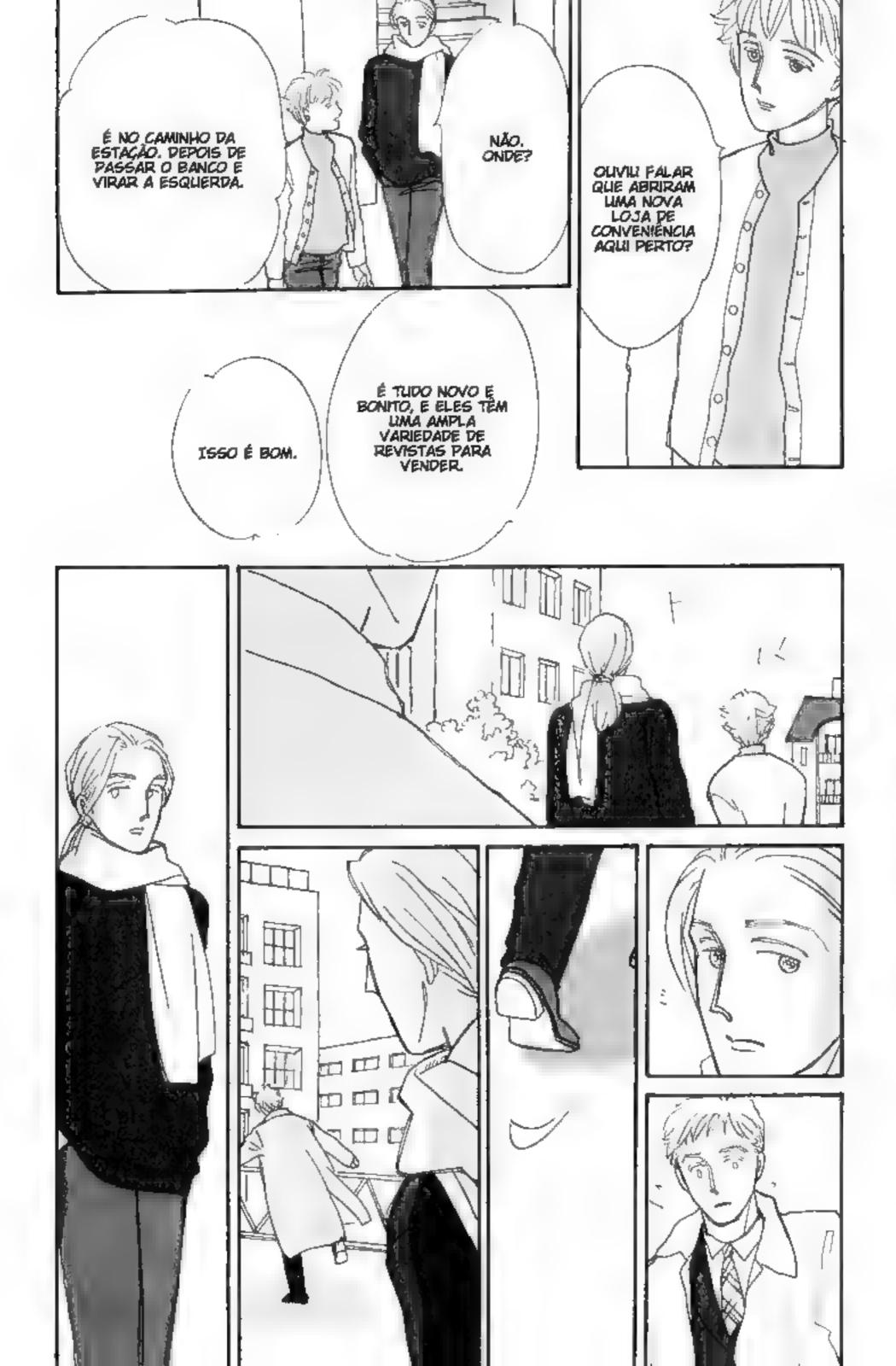


























SE ELI
PUDESSE
PARAR DE
BEBER E
COMEÇAR A
DORMIR MAIS,
ELI PODERIA
ELIMINAR AS
MINHAS
OLHEIRAS.



COMIDA É REALMENTE

O ELEMENTO CHAVE

PRA UM ESTILO DE

VIDA. SE VOCË





ELA NÃO TEM MUITO DINHEIRO PRA COMER MUITA COMIDA. É EU TENHO ABUNDÂNCIA DE COMIDA MAS NÃO GOSTO DE COZINHAR. ÉNTÃO ELA SÓ ASSALTA A MINHA GELADEIRA E VAGAROSAMENTE A ESVAZIA.

VOCÊ ESTAVA
ANDANDO COM
UMA GAROTA
BONITA E
DELICADA. VOCÊ
PARECIA ESTAR
SE DIVERTINDOO
COM ELA!





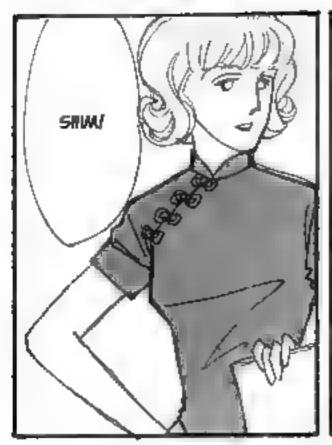














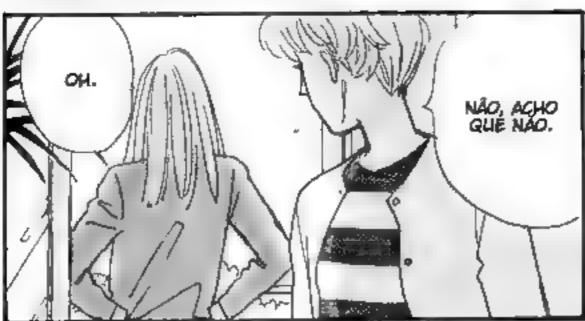








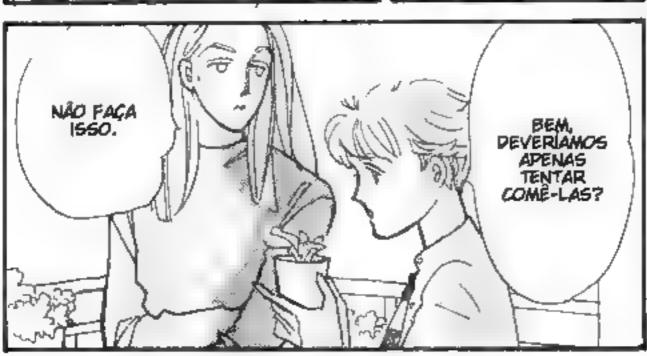


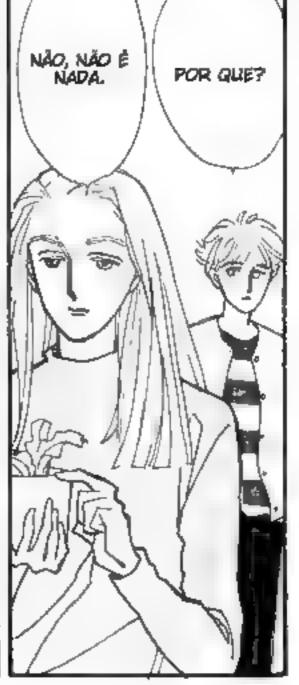


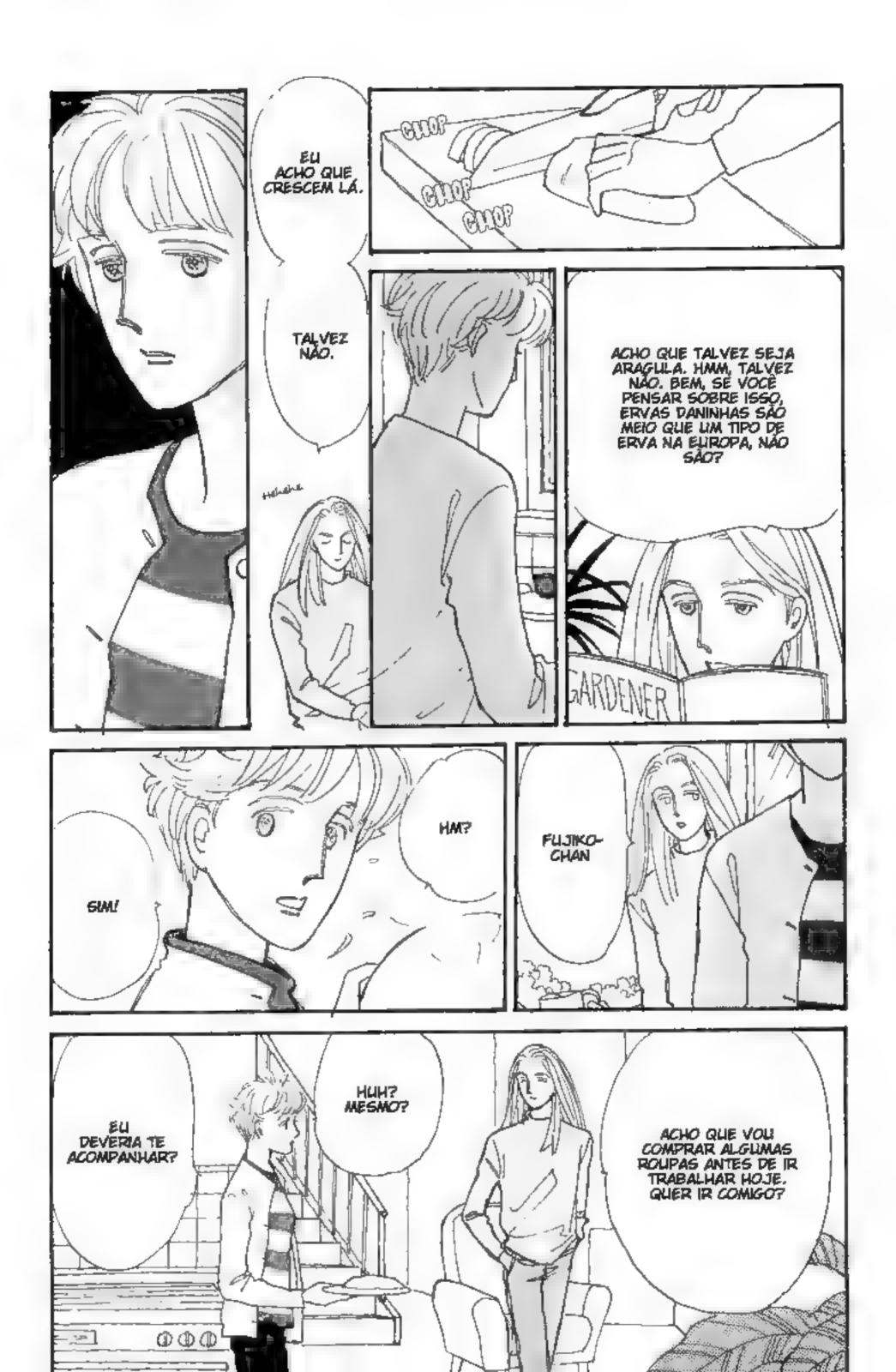


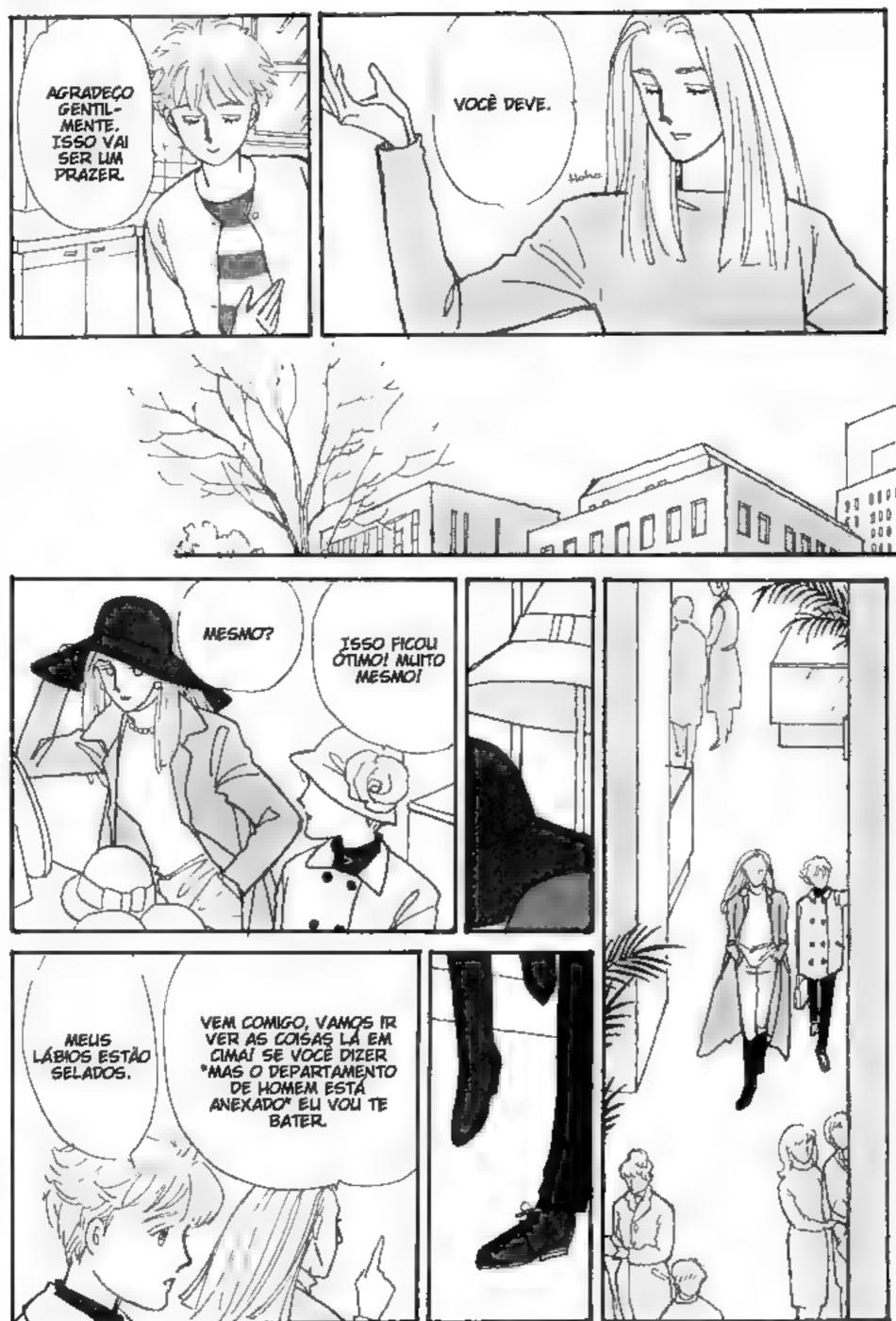














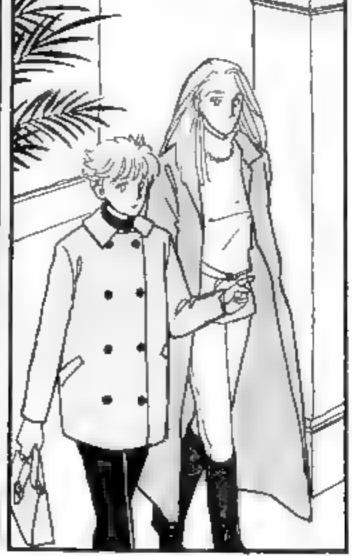










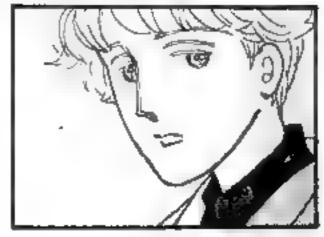




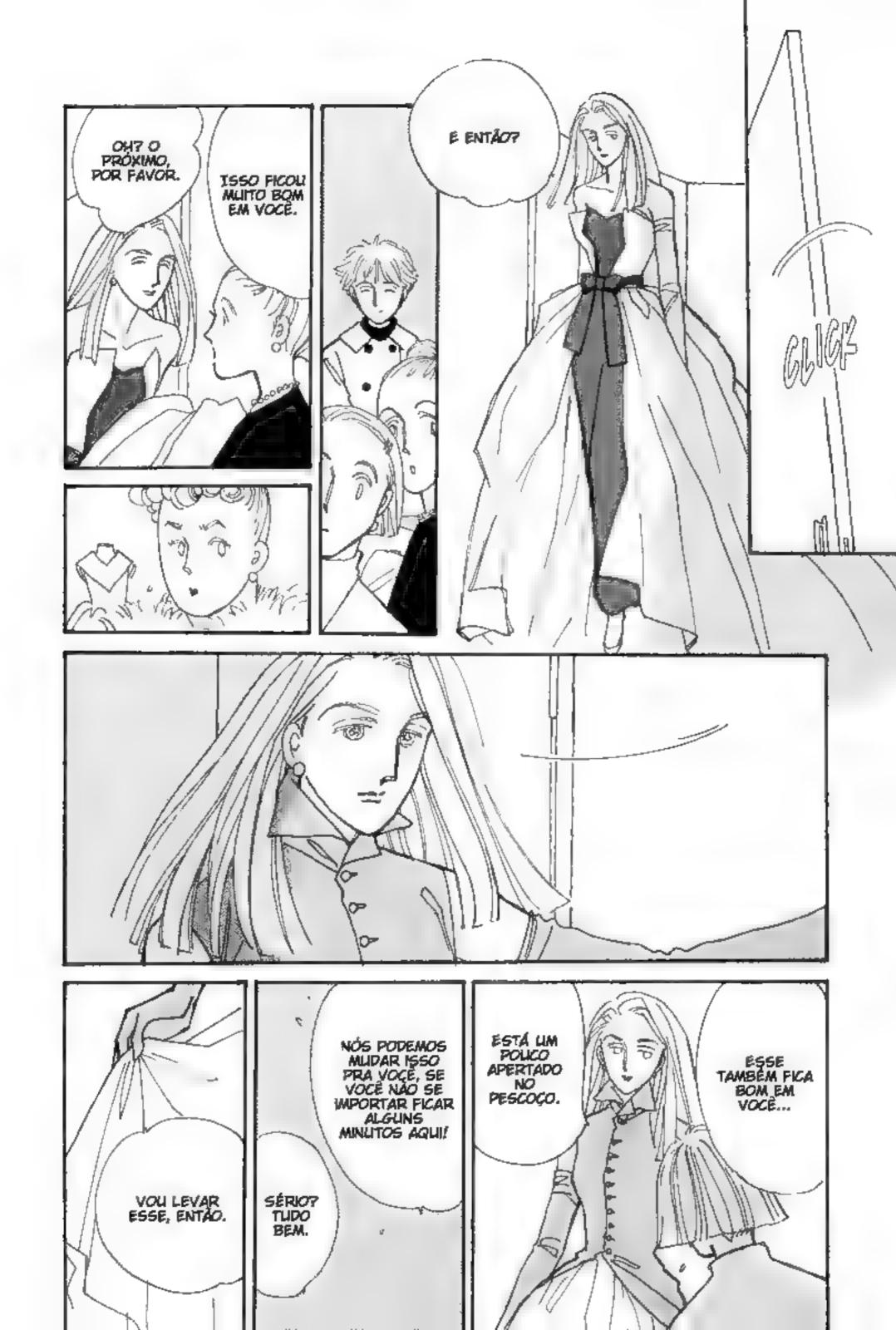


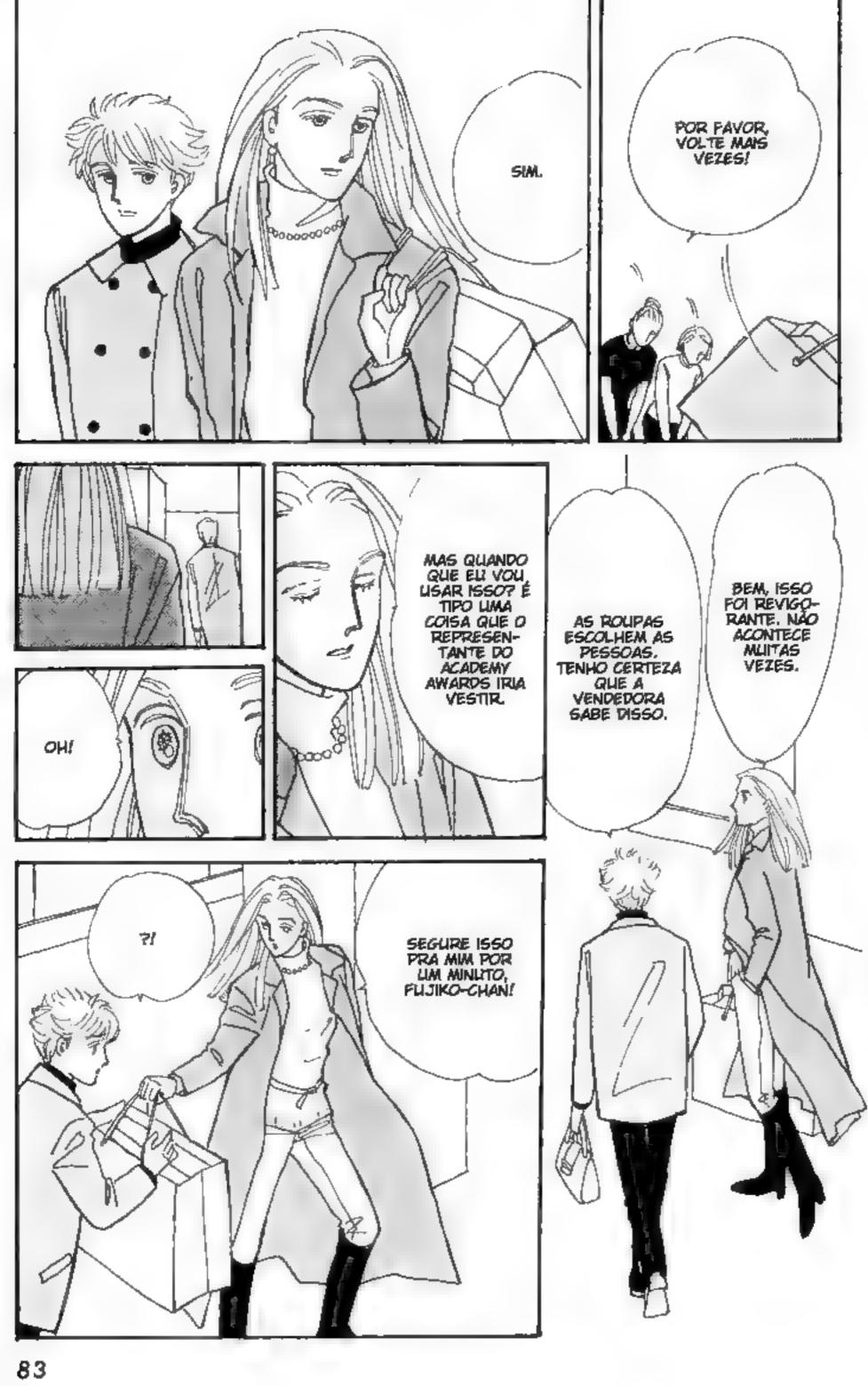














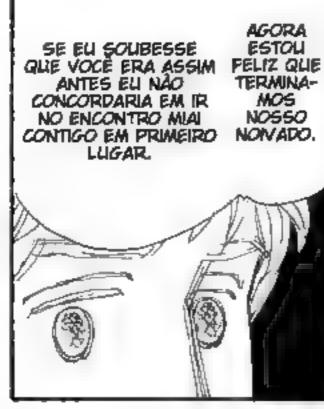












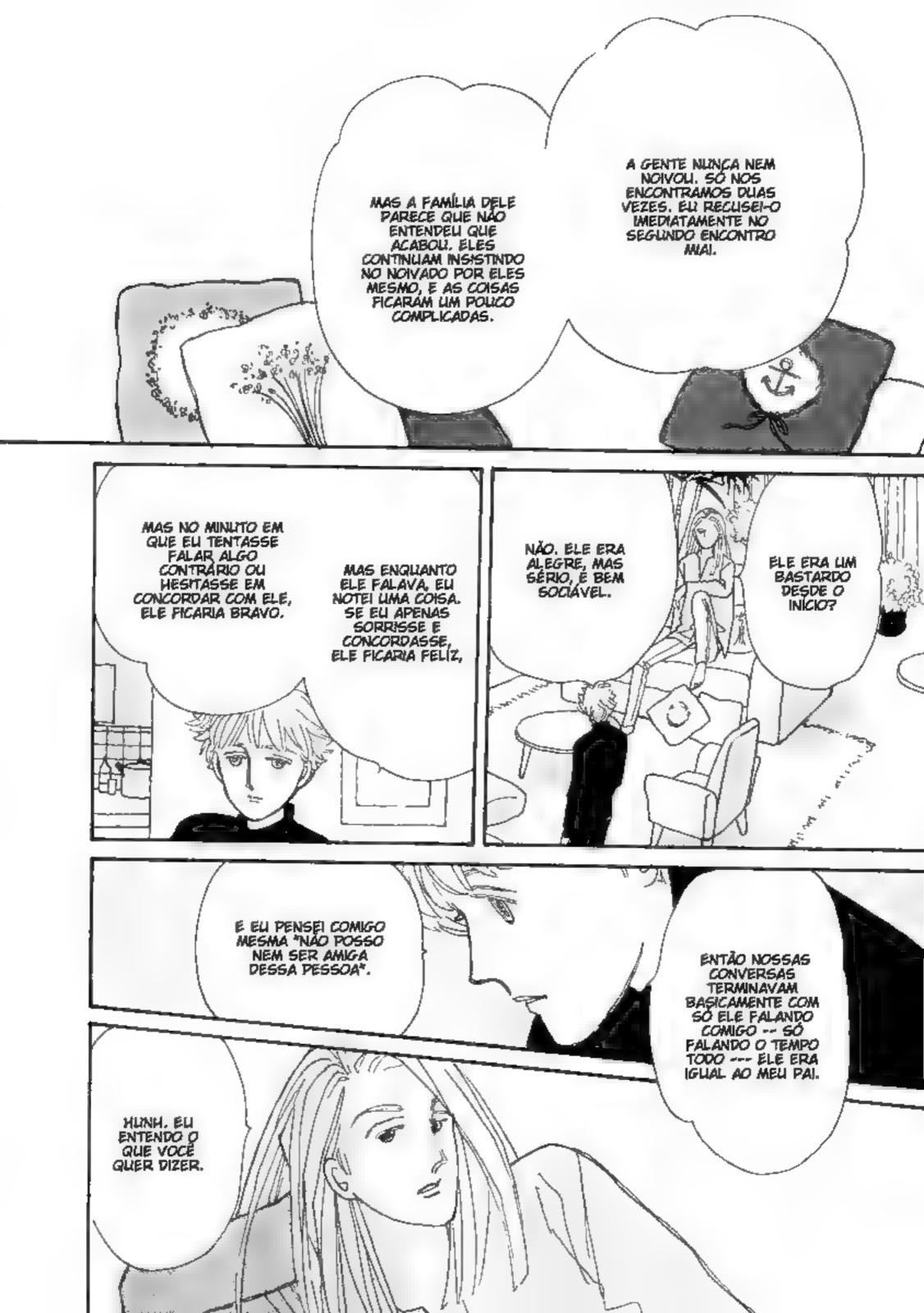












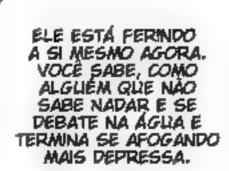




MAS EU IMAGINO QUE ELE DEVA TER SE SENTINDO INSULTADO, OU CARENTE DE ALGUM JETTO.



EU PENSEI QUE TIVESSE SIDO EDUCADA QUANDO DEL O FORA NELE.













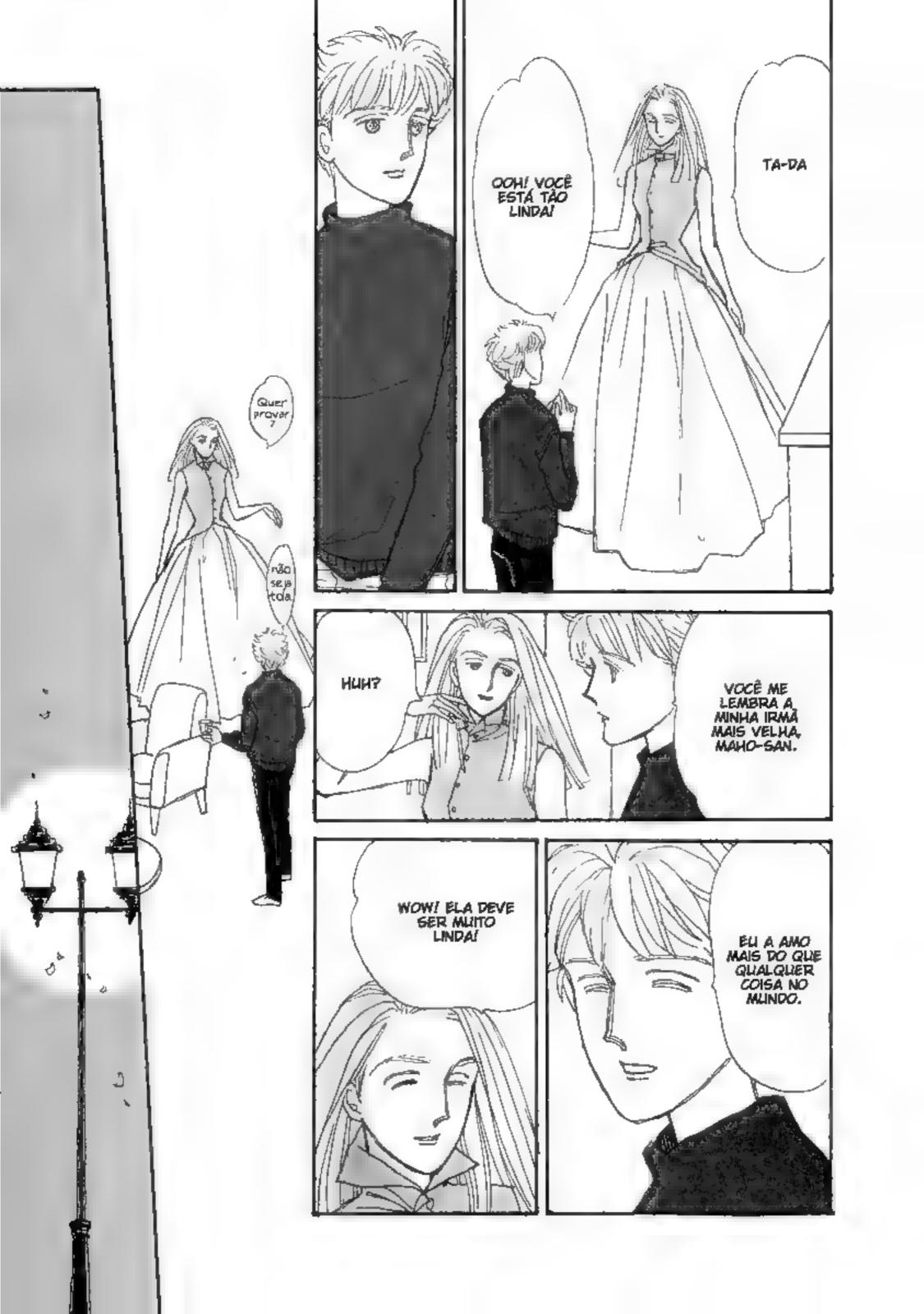


OKAY, ENTÃO! VAMOS DEIXAR ESSAS COISAS SUJAS PRA TRÁS! ESTE FOI O PONTO ALTO DO NOSSO DIA -



TALVEZ EU PROVE DE NOVOI















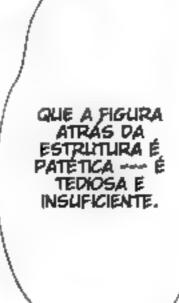




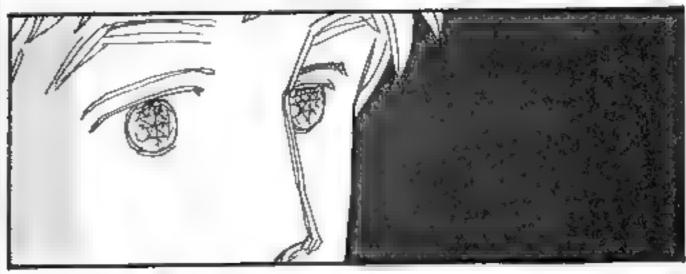








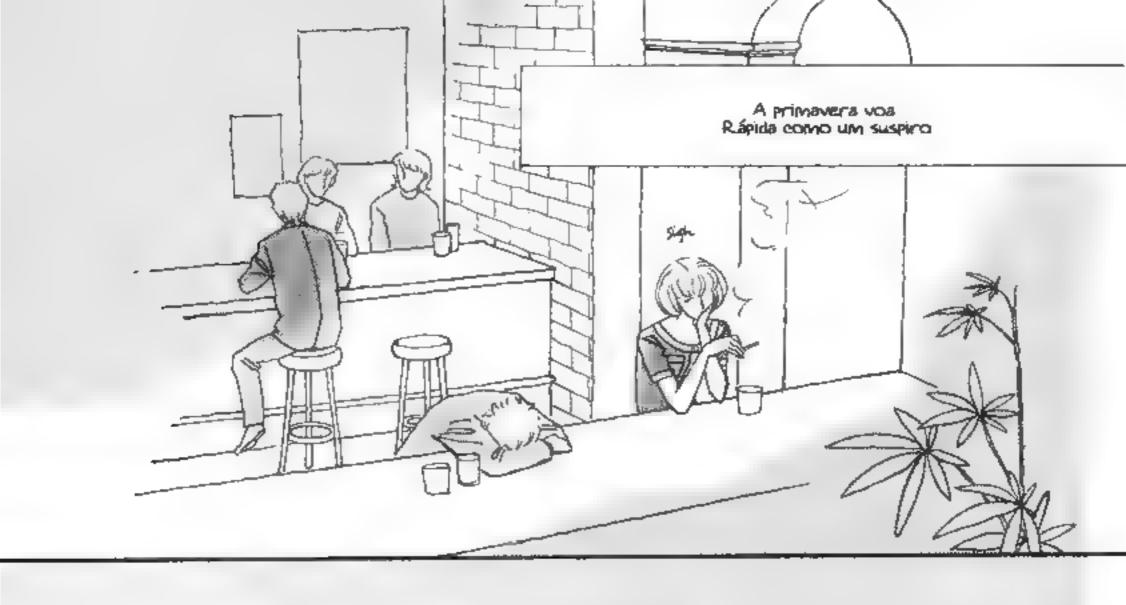












Vamos jogar aigumas moedas por felicidade Sair da cidade



A primavera das minhas primaveras O sonho dos meus sonhos.



Conhecendo a culinária japonesa....

Umeboshi



É uma especialidade da culinária japonesa que consiste em umê em conserva, por isso um tipo de tsukemono. É caracterizado pelo seu sasor forte muito ácido e salgado. O umê é originário da China e é normalmente chamado de ameixa apesar de ser um parente mais próximo do damasco.

É também servido nos bento, acompanhado de arroz por causa de seu sabor muito forte. A concentração de ácido cítrico é tão elevada que é sabido que se servido diariamente numa mesma partição de um bentil de alumínio pode provocar a corrosão dele.

O foldore japonés atribui propriedades medicinais ao umeboshi, que é dado como remédio para gripes e resfriados. É também dito como alimento saudável apesar de ser muito salgado.

A forma mais tradicional para produzir umeboshi é manter os umês colhidos curtindo em salmoura e em seguida secá-los ao sol. Atualmente o umeboshi é produzido como uma conserva utilizando menos sal num processo semelhante a produção de picies, podendo receber folhas de perilla (conhecido também como shissô) que agem como corante.

Tsukudani

é alimentos preservados feitos fervendo ingredientes tais como os peixes, marisco, vegetais, ou seaweed, com sauce do açúcar e de skoyu.



Oden

Oden é um ensopado japonês que faz uso de populares ingredientes como konnyaku (espécie de gelatina feita de Batata), daikon (nabo japonês), tofu (queijo de soja), e pasta de peixe cozida na forma de chikuwa, hanpen e satsuma-age.

Etimologia:

A palavra oden provém de dengaku, denominação de uma receita medieval que descreve o processo de fincar queijo de soja em espetos de Bambu, greihar o tofu e cobri-lo com pasta de soja (miso).



Asazuke

É conserva de verduras e legumes com um pouco de condimento.

Nesta conserva, os vegetais são colocados para descansar por um período mais curto (asai significa pouco, superficial ou pouco tempo), com menor quantidade de sai e farelo de arroz. Este tipo tem sido preferido ultimamente ao nukazuke, pelo menor teor de sai e por ser possível prepará-io rapidamente

Fonte: Google; Wikipedia e páginas de culinária japonesa.



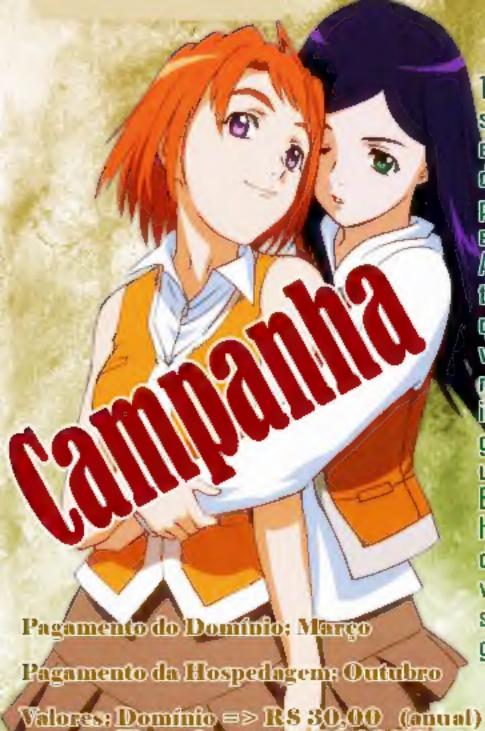


Aviso

Não permitimos a distribuição de nossos mangás fora do site ou fórum. Por favor, respeitem!!!

Estamos com vagas abertas para os cargos de Tradutor, Editor, Revisor, Quality Checker, Uploader.

Ajudem a manter o serviço, clicando uma vez ao dia na propaganda do google no site ou fórum.



Hospedagem => R\$ 220.00 (anual)

CAROS LEITORES

Tudo o que foi conquistado deve-se a vocês usuários, pela sua preferência e boa vontade em nos ajudar na empreitada de nos tornarmos um referencial nos mais diversos sentidos. Temos trabalhado duro para fazer isso possível e a cada dia observamos o sucesso de nossos esforços.

Agora Gemos domínio próprio e hospedagem profissional trambém, o que deixa nosso site mais estável e confiável, e gue também nos possibilita disponibilizar links direto para vocês. Mas para mantermos essa "comodidade" ainda necessitamos de vocês, pois existem custos que infelizmente não podemos arcar por nós mesmos e gostariamos de deixar claro que nada disso se trata de uma obrigação e não levem isso como uma cobrança. Estamos iniciando agora a campanha para pagarmos a hospedagem e o domínio do site por mais um ano. E disso depende a sua ajuda. Para isso podem doar qualquer valor e aqueles que não têm esses meios de ajudar. sugerimos que cliquem uma vez por dia na propaganda do google que está no menu esquerdo do site.

> Atenciosamente, A Administração.

Informaçõeos em: http://www.alnoscantations.org/?pg=doacao